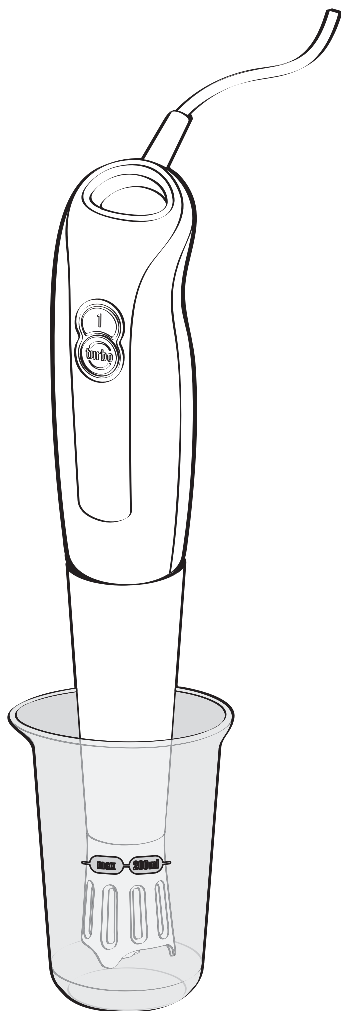
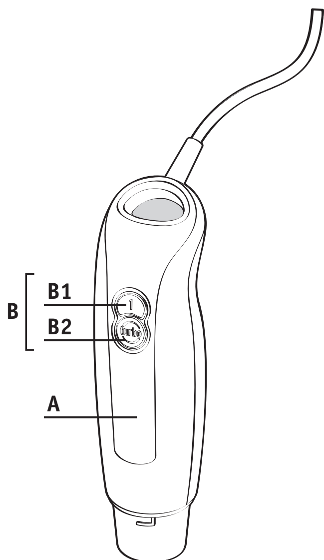


FR

DE

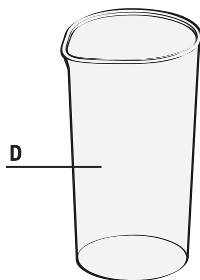
NL

EN

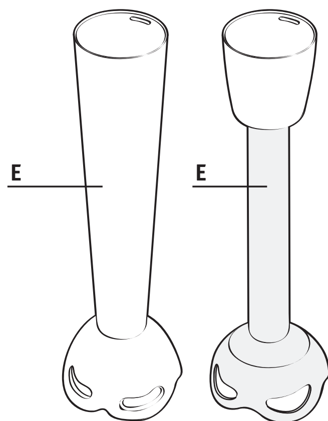


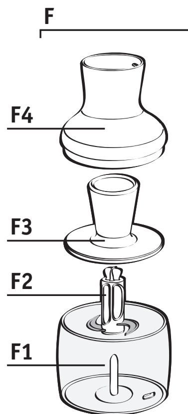
C

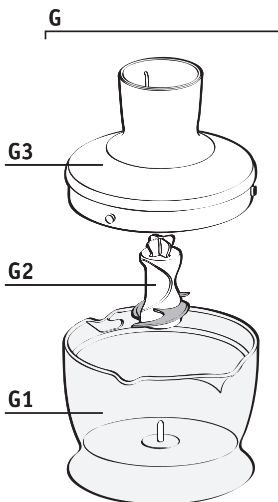


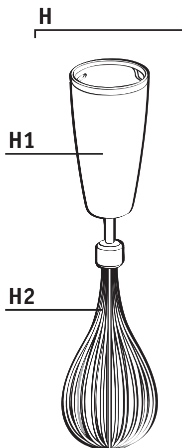


ACCESSOIRES COMPATIBLES - KOMPATIBLE ZUBEHÖRTEILE
COMPATIBELE ACCESSOIRES - COMPATIBLE ACCESSORIES

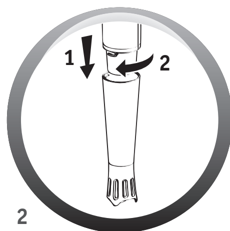






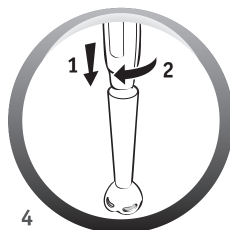


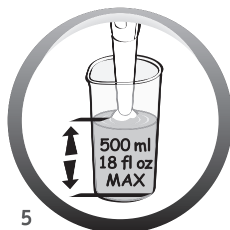


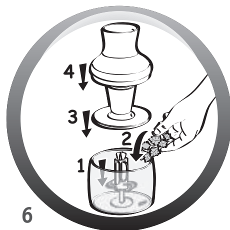


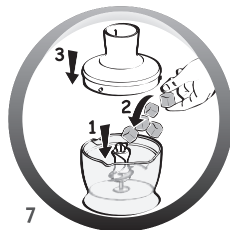
ACCESSOIRES COMPATIBLES - KOMPATIBLE ZUBEHÖRTEILE
COMPATIBELE ACCESSOIRES - COMPATIBLE ACCESSORIES

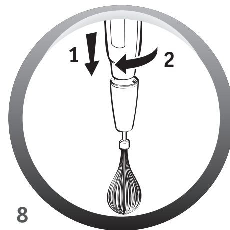












Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.

DESCRIPTION

FR

A Bloc Moteur

B Boutons de mise en marche

B1 Vitesse 1

B2 Vitesse Turbo

C Pied mayonnaise

C1 Pied mayonnaise

C2 Gobelet

D Gobelet 0.8 L

Accessoires compatibles :

E Pied Mixeur (plastique ou métal selon modèle)

F Mini hachoir 150 ml

F1 Bol

F2 Couteau

F3 Contre couvercle

F4 Couvercle

G Hachoir 450 ml

G1 Bol

G2 Couteau

G3 Réducteur

H Fouet multibrins

H1 Réducteur

H2 Fouet

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, n’utilisez pas l’appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d’alimentation par le fabricant, un centre service agréé (voir liste dans le livret service) ou des personnes de qualification similaire afin d’éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l’appareil de l’alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l’appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage du bol, du montage / démontage des lames sur le bol, et lors du nettoyage.
- Attention au risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l’appareil.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux…). **Fig. 1 et Fig. 3**
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate etc. au dessus du bol pendant le fonctionnement de l’appareil.
- N’utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d’autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales

sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

FR

- Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil comme un jouet.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l’alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Etre vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement.
  Elle n’a pas été conçue pour être utilisée dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d’hôtes.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l’entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Pour votre sécurité, n’utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centres de service après-vente agréés.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique et culinaire, et à l'intérieur de la maison. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non-respect des consignes.
- Pensez à débrancher l'appareil de l'alimentation, si vous devez le laisser sans surveillance, avant de placer ou d'enlever les accessoires ou avant de le nettoyer. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables : Directive Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Environnement, Matériaux en contact avec les aliments.
- Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparation, arrêtez l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.
- Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Pied mayonnaise :
- Fixez le pied mayonnaise (C1) sur le bloc moteur (A) **fig. 2**.
- L'accessoire pied mayonnaise vous permet de réaliser tout type de sauces (mayonnaise, tartare, aïoli, vinaigrette, sauces à base de yaourt...).

Mayonnaise :
- Placez un jaune d'œuf dans le gobelet (C2).
- Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde forte et une cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron.
- Ajoutez de l'huile sans dépasser le niveau max indiqué sur le gobelet.
- Plaquez le pied au fond du gobelet (pour que le couteau de l'accessoire soit au contact du jaune d'œuf), tenez le gobelet et mettez en marche à la vitesse Turbo pendant 5 secondes minimum puis remonter doucement le pied dans la préparation tout en laissant l'appareil en marche. Vous pouvez ensuite finaliser votre sauce en effectuant des aller-retour dans la préparation pour homogénéiser.

Temps maximum d'utilisation : 30 secondes en vitesse TURBO.

- Pour des recettes réussies, le pied mayonnaise doit impérativement être utilisé avec son gobelet spécifique.
- Nous vous conseillons de procéder au nettoyage rapidement après utilisation.
- Attention, ne pas utiliser le pied mayonnaise pour d'autres préparations que des sauces, il ne convient notamment pas au mixage de la soupe.

FR

MISE EN SERVICE ACCESSOIRES COMPATIBLES

- **Pied Mixeur : Fig. 4 et 5**
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50 cL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas utiliser le pied mixeur (E) plus de 30 secondes en vitesse turbo.
  - Vissez le pied mixeur (E) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 4.**
  - Plongez le pied mixeur (E) à mi-hauteur du récipient **Fig. 5** et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc....), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café, glaçons).

- **Mini Hachoir 150 ml : Fig. F & 6**
  - Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
  - Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le contre couvercle (F3) puis, le couvercle (F4).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F4).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F4) puis, le contre couvercle (F3).
  - Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
  - Après utilisation, retirez la nourriture.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

- **Hachoir 450 ml : Fig. G & 7**
  - Placez le couteau (G2) sur l'axe du bol (G1).
  - Placez les aliments dans le bol (G1) puis placez le couvercle (G3).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (G3).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (G3).
  - Retirez le couteau (G2) en le manipulant par la partie plastique.
  - Après utilisation, retirez la nourriture.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

- **Fouet multibrins : Fig. H & 8**
  - Assemblez le fouet multibrins (H2) avec le réducteur (H1).
  - Placez le réducteur (H1) sur le bloc moteur (A).
  - Vissez jusqu'à la butée.
  - Après utilisation, dévissez le réducteur (H1) et retirez le fouet (H2).
  - Ne pas utiliser le fouet multibrins plus de 3 minutes en vitesse Turbo.

RECETTES ACCESSOIRES COMPATIBLES

Pied mixeur Fig. A, B, E, D.

- **Soupe de légumes, vitesse turbo :**

  500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1.8 L d'eau. Faîtes cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Mixez pendant 30 secondes en vitesse TURBO.

Mini hachoir 150 ml Fig. F :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

  Ail, Fines herbes, Oignons.

  70 g de boeuf découpé en cubes de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 secondes. Vitesse Turbo.

Hachoir 450 ml Fig. G :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

  Ail, Fines herbes, Oignons.

  200 g de bœuf dénervé et découpé en cubes de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 secondes. Vitesse Turbo.

Fouet Multibrins Fig. H :

Blancs en neige.

4 blancs en 3 minutes. Vitesse 1.

NETTOYAGE

FR

- **Manipulez le couteau avec précaution, il est extrêmement aiguisé.**
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes autres opérations de nettoyage.
- Il est impératif de nettoyer l'accessoire pied mayonnaise de la manière suivante aussitôt après utilisation :
  1. Rincez le pied mayonnaise sous le robinet d'eau chaude afin d'éliminer le maximum de la préparation restant sur l'accessoire.
  2. Faites fonctionner en vitesse Turbo pendant 10 à 15 secondes dans le grand gobelet 800 ml contenant 150 ml (au delà de 150 ml, risque d'éclaboussure) d'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.
  3. Remplacez l'eau dans le gobelet par de l'eau chaude puis faites fonctionner l'accessoire dans les mêmes conditions que précédemment.
- Pour un bon nettoyage, respectez les consignes ci-dessus.
- Le passage en lave-vaisselle ou le lavage traditionnel en évier sont complémentaires mais en aucun cas suffisants.
- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (F4, G3, H1),** vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :

  Que votre appareil est bien connecté au secteur.

  Que le cordon est en bon état.

  Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

  Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

  Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agrée (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 ml :
70 g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes vitesse turbo.

Hachoir 450 ml :
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200 g de bœuf en 10 secondes.

Pied mixeur:
Avec cet accessoire vous pourrez réaliser de délicieuses soupes.

Fouet multibrins:
Avec cet accessoire vous pourrez facilement battre vos blancs d'oeufs en neige.

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous munir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil DDXXXXXX ou HBXXXXXX.



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben.
Bitte bedenken Sie, dass dieses Gerät ausschließlich der Zubereitung von Speisen dient und nur für den Hausgebrauch im Gebäudeinneren bestimmt ist.

DE

BESCHREIBUNG

A Motorblock
B Einschalttasten
B1 Stufe 1
B2 Stufe TURBO
C Voet mayonaise
C1 Voet mayonnaise
C2 Beker
D Mixbehälter 0,8 l

Kompatible Zubehörteile :

E Mixfuß (aus Kunststoff oder Metall je nach Modell)
F Mini-Zerkleinerer 150 ml
F1 Schüssel
F2 Messer
F3 Gegendeckel
F4 Deckel
G Fleischwolf 450 ml
G1 Schüssel
G2 Messer
G3 Deckel mit Getriebe
H Quirl
H1 Getriebe
H2 Schneebesen

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeit bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verste-

hen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden,es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Es empfiehlt sich, die Kinder zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist. Das Stromkabel muss aus Sicherheitsgründen unbedingt vom Hersteller, einer zugelassenen Kundendienststelle (siehe beiliegende Liste) oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation durch ein neues ersetzt werden.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw. wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, sollten Sie dieses immer von der Stromversorgung trennen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht durch Erwachsene verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Messer sind sehr scharf: Um Verletzungsgefahren zu vermeiden, bewegen bzw. berühren Sie diese mit äußerster Vorsicht, wenn Sie den Behälter entleeren, die Behältermesser einsetzen/entfernen, und wenn Sie diese reinigen.
- Achtung: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
- Berühren Sie in keinem Fall Teile, die noch in Bewegung sind (Messer ...). **Abb. 1 und Abb. 3**
- Vermeiden Sie es, Ihre Haare, Schals, Krawatten usw. über das die sich im Betrieb befindende Gerät zu halten.

- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Mixen oder Rühren von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.
- Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.
- Schalten Sie Ihr Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Bestandteile auswechseln bzw. bevor Sie sich den Teilen nähern, die sich während der Verwendung bewegen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät oder das Mischgerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.

  Es wurde nicht für folgende Verwendungen, welche nicht von der Garantie abgedeckt werden, konzipiert:
  - In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen,
  - In landwirtschaftlichen Betrieben,
  - Für Hotel- und Motelkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
  - In Gästezimmern o. ä.
- Außer den üblichen Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten, welche der Kunde selbst durchführen kann, muss jeder weitere Eingriff von einem zugelassenen Kundendienstzentrum durchgeführt werden.

DE

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit ausschließlich für Ihr Gerät geeignete und von zugelassenen Kundendienstzentren vertriebene Zubehör- und Ersatzteile.
- Das Stromkabel darf sich weder in der Reichweite von Kindern befinden, noch darf es in die Nähe einer Wärmequelle kommen oder scharfe Kanten berühren.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Wechselstrom betrieben werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung Ihres Geräts der Ihrer Elektroinstallation entspricht. Jeglicher Anschlussfehler führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Küchengebrauch bestimmt und darf nur drinnen verwendet werden. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab und behält sich das Recht des Garantieausschlusses vor, wenn eine kommerzielle Verwendung bzw. unsachgemäße Benutzung vorliegt oder wenn die Hinweise der Betriebsanleitung nicht befolgt wurden.
- Denken Sie daran, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, wenn Sie dieses unbeaufsichtigt lassen, bzw. wenn Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen wollen. Dies gilt ebenfalls für den Fall, dass Sie das Gerät reinigen möchten. Trennen Sie das Gerät nie von der Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften: Richtlinien zur Niederspannung, zur elektromagnetischen Verträglichkeit, zur Umwelt, Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- Wenn Ihr Gerät während der Zubereitung der Speisen „blockiert", muss es ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, um zu überprüfen, ob das Zubehör nicht durch Lebensmittel blockiert ist. Entfernen Sie in diesem Fall die feststeckenden Lebensmittel und gehen Sie dabei vorsichtig mit den Messern um. Das Gerät darf nicht auf dem Mixfuß abgestellt werden. Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett. (Spritz und Verbrennungsgefahr). Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.

VERWENDUNG

- Reinigen Sie die Bestandteile mit Seifenwasser vor der ersten Verwendung. Spülen und trocknen Sie sie vorsichtig.

Mayonnaise-Mixer:
- Setzen Sie den Mayonnaise-Mixer (C1) auf den Motorblock (A) **Fig. 2**.
- Der Mayonnaise-Mixer ermöglicht es Ihnen, alle Typen von Soßen zuzubereiten (Mayonnaise, Sauce Tartare, Aioli, Vinaigrette, Soßen auf Joghurtbasis ...).

Mayonnaise:
- Ein Eigelb in den Becher (C2) geben.

- Einen Esslöffel scharfen Senf und einen Esslöffel Essig oder Zitronensaft hinzugeben.
- Geben Sie Öl hinzu, ohne die auf dem Becher angegebene Höchstmarkierung zu überschreiten.
- Setzen Sie den Rührstab auf den Boden des Bechers (sodass das Messer des Stabs das Eigelb berührt), halten Sie den Becher fest und stellen Sie das Gerät mindestens 5 Sekunden lang auf Turbogeschwindigkeit und ziehen Sie den Stab langsam hoch, während das Gerät noch immer in Betrieb ist. Sie können Ihre Soße abschließend fertigstellen, indem Sie einige Auf- und Abwärtsbewegungen tätigen, um diese gleichmäßig zu vermischen.
  Maximale Verwendungsdauer: 30 Sekunden mit Turbogeschwindigkeit.
- Damit die Zubereitungen gelingen, muss der Mayonnaise-Mixer unbedingt mit seinem speziellen Becher zusammen verwendet werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die Reinigung schnellstmöglich nach der Verwendung durchzuführen.
- Achtung: Verwenden Sie den Mayonnaise-Mixer ausschließlich, um Soßen zuzubereiten. Er eignet sich in keinem Fall für die Zubereitung von Suppen.

DE

INBETRIEBNAHME DER KOMPATIBLEN ZUBEHÖRTEILE

- **Mixfuß: ABB. 4 - 5**
- Geben Sie die Lebensmittel in ein Gefäß, das hoch genug ist, um Spritzer zu vermeiden.
- Der Mixbehälter darf höchstens bis zu 500 ml (15 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Pürierstab (E) nicht länger als 30 Sekunden mit Turbogeschwindigkeit.
  - Schrauben Sie den Mixfuß (E) auf den Motorblock (A) und versichern Sie sich, dass der Mixfuß fest und bis zum Anschlag angeschraubt ist. Schließen Sie das Gerät an. **ABB. 4**
  - Tauchen Sie den Mixfuß (E) bis zum Boden des Gefäßes **ABB. 5** ein und drücken Sie den Einschaltknopf (B).

VORSICHT: - Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der Hitzequelle genommen werden. Es ist nicht nötig, den Mixfuß bei der Zubereitung der Speisen hin- und her zu bewegen, da dies die Wirksamkeit des Geräts nicht erhöht. Belassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters.
- Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen bezüglich der Demontage und Reinigung des Geräts.
- Zur Zubereitung von Früchten müssen diese vorher klein geschnitten und entkernt werden.

- Verwenden Sie den Mixer nicht für Zubereitungen aus harten Lebensmitteln (Zucker, Schokolade, Kaffee, Eiswürfel).

- **Mini-Zerkleinerer 150 ml: ABB. F - 6**
  - **Setzen Sie das Messer (F2) auf die Achse der Schüssel (F1).**
  - Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (F1) und setzen Sie den Gegendeckel (F3) und den Deckel (F4) auf dieselbe.
  - Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (F4).
  - Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie die Einschalttaste (B1 oder B2)
  - **Nach der Zubereitung:**
  - Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (F4) und den Gegendeckel (F3) ab.
  - Nehmen Sie das Messer (F2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
  - Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
  - **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**

- **Fleischwolf 450 ml: ABB. G- 7**
  - **Setzen Sie das Messer (G2) auf die Achse der Schüssel (G1).**
  - Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (G1) und setzen Sie den Deckel (G3) darauf.
  - Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (G3).
  - Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B1 oder B2).
  - Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (G3) ab.
  - Nehmen Sie das Messer (G2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
  - Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
  - **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**

- **Quirl: Abb. H - 8**
  - Stecken Sie den Quirl (H2) auf das Getriebe (H1).
  - Bringen Sie das Getriebe (H1) auf dem Motorblock (A) an.
  - Drehen Sie ihn bis zum Einrasten.
  - Schrauben Sie das Getriebe (H1) nach dem Gebrauch ab und nehmen Sie den Quirl (H2) ab.
  - Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 3 Minuten mit Turbogeschwindigkeit.

REZEPTE DER KOMPATIBLEN ZUBEHÖRTEILE

Mixfuß Abb. A, B, E, D.

- **Gemüsesuppe, Stufe TURBO:**

500g Kartoffeln, 400g Karotten, ½ Stang Lauch, Salz, Pfeffer, 1,8 l Wasser. 10 Minuten im Dampf kochen. 30 Sekunden lang mixen mit Turbogeschwindigkeit.

Mini-Zerkleinerer 150 ml Abb. F:

- **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**
  Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.
  70 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden. Geschwindigkeit TURBO.

DE

Fleischwolf 450 ml Abb. G:

- **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**
  Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.
  200 g ausgelöstes und in 1 cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 10 Sekunden. Geschwindigkeit TURBO.

Quirl Abb. H:

Eischnee.
4 Eiweiß in 3 Minuten. Geschwindigkeit 1.

REINIGUNG

- **Geben Sie Acht bei der Handhabung des Messers, dieses ist extrem scharf.**
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie die Reinigungsarbeiten durchführen.
- Reinigen Sie den Mayonnaise-Mixer unbedingt sofort nach der Verwendung auf folgende Weise:
  1. Spülen Sie den Mayonnaise-Mixer unter dem Wasserhahn mit heißem Wasser ab, um möglichst viele Rückstände zu entfernen.
  2. Lassen Sie ihn 10 bis 15 Sekunden auf Turbogeschwindigkeit in dem großen 800 ml-Becher mit 150 ml heißem Wasser (bei mehr als 150 ml könnten Spritzer entstehen) und einigen Tropfen Spülmittel laufen.
  3. Ersetzen Sie das Wasser im Becher durch heißes Wasser, lassen Sie den Mixer nochmals wie zuvor laufen.
- Beachten Sie für eine gute Reinigung die vorstehenden Hinweise.
- Ergänzend kann er in der Spülmaschine oder normal im Spülbecken gewaschen werden. Dies allein genügt jedoch auf keinen Fall.
- Alle Teile und Zubehörteile Ihres Mixers können in der Spülmaschine gereinigt werden, **mit Ausnahme des Motorblocks (A) und der Getriebeteile (F4, G3, H1),** die mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
- Tauchen Sie den Motorblock (A) niemals unter Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Wenn die Kunststoffteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie diese mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie diese danach wie gewohnt.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Überprüfen Sie folgende Punkte:
  Ihr Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen.
  Das Stromkabel befindet sich in gutem Zustand.
  Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.
  Das Gerät funktioniert immer noch nicht?
  Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

- Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern (siehe Liste im Serviceheft) sind folgende Artikel erhältlich:

Mini-Zerkleinerer 150 ml:
70 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden bei Turbogeschwindigkeit.

Fleischwolf 450 ml :
Mit diesem Zubehör kann man 200 g Rindfleisch in 10 Sekunden klein hacken.

Mixfuß:
Mit diesem Zubehör können Sie leckere Suppen zubereiten.

Quirl:
Mit diesem Zubehör können Sie ganz einfach Eischnee schlagen.

Achtung: Nehmen Sie beim Kauf eines Zubehörs diese Bedienungsanleitung mit oder nennen Sie die Typennummer Ihres Geräts DDXXXXXX oder HBXXXXXX.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Bedankt dat u heeft gekozen voor dit apparaat uit het assortiment dat speciaal ontworpen is om voedsel te bereiden voor huishoudelijk gebruik.

BESCHRIJVING

A Motorblok
B Bedieningsknoppen
B1 Stand 1
B2 Stand TURBO
C Voet mayonaise
C1 Voet mayonnaise
C2 Beker
D Beker 0.8 L

Compatibele accessoires:

E Mixervoet (kunststof of metaal afhankelijk van het model)
F Mini hakker 150 ml
F1 Kom
F2 Mes
F3 Onderdeksel
F4 Afsluitdeksel
G Hakmolen 450 ml
G1 Kom
G2 Mes
G3 Aandrijfdeksel
H Fijne garde
H1 Aandrijving
H2 Garde

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar ze zorgvuldig: Nietnaleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren.

- Er moet toezicht op kinderen zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer is beschadigd. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, een erkend service centrum (zie bijgevoegde lijst) of personen met een gelijkwaardige vakbekwaamheid teneinde ieder gevaar te voorkomen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt. Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Bewaar dit apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig wanneer u de kom leegt, de messen op de kom monteert/demonteert en het apparaat schoonmaakt: de messen zijn vlijmscherp.
- Let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.
- Raak de bewegende onderdelen nooit aan (messen ...). **Afb. 1 en Afb. 3.**
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen ... boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik dit apparaat nooit om andere stoffen dan voedingsmiddelen te mengen of mixen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of

kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires te verwisselen of in de buurt van de bewegende onderdelen te komen.
- Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenrobot of menger giet. De vloeistof kan uit het apparaat spuiten wanneer haar kookpunt wordt bereikt.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

  De garantie vervalt als u het apparaat in de volgende omgevingen gebruikt:
  - In keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
  - Op boerderijen,
  - Door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - In bed&breakfast locaties.
- Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center uitgevoerd te worden.
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en stukken te gebruiken. Deze worden verkocht in de erkende klantenservicecentra.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen, in de buurt van een warmtebron of over een scherpe rand hangen.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken.
- Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie. Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.

NL

- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk keukengebruik binnenshuis. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat of voordat u de accessoires monteert of demonteert of het apparaat schoonmaakt. Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen : Richtlijn Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Milieu, Materialen die met voedingsmiddelen in contact komen.
- Als uw apparaat "blokkeert" tijdens een van uw bereidingen, schakel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en controleer of het accessoire geblokkeerd is. Als dit het geval is, maak de voedingsmiddelen die in de weg zitten los en wees extra voorzichtig voor de messen.
- Uw apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

GEBRUIK

- Maak de accessoires met zeepwater schoon voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.

Voet mayonaise:

- Bevestig de voet van de mayonaise (C1) op het motorblok (A) Afb. **2**.
- Met de voet van de mayonaise kunt u verschillende soorten sauzen maken (mayonaise, tartaar, knoflooksaus, vinaigrette, yoghurtsauzen, ...).

Mayonaise:

- Doe een eidooier in de beker (C2).
- Voeg een eetlepel sterke mosterd en een eetlepel azijn of citroensap toe.
- Voeg olie toe. Overschrijd het aangegeven maximumniveau niet.
- Houd de voet tegen de bodem van de beker (zodat het mes van het accessoire in contact komt met de eidooier), houd de beker vast, laat het apparaat gedurende minstens 5 seconden op de Turbo snelheid draaien en beweeg de draaiende voet vervolgens in de bereiding omhoog. U kunt uw saus afwerken door op- en neergaande bewegingen te maken en de bereiding zo te homogeniseren.
  Maximale gebruiksduur: 30 seconden op de turbo snelheid gebruiken.
- Gebruik de voet mayonaise uitsluitend met de speciale beker.
- We raden u aan om het apparaat na elk gebruik snel schoon te maken.
- Let op. Gebruik de voet mayonaise uitsluitend voor de bereiding van sauzen, het apparaat is niet geschikt om soep te mixen.

COMPATIBELE ACCESSOIRES INGEBRUIKNEMING

- **Mixervoet: Afb. 4 et 5**
- Plaats de voedingsmiddelen in voldoende hoge kommen/bakjes om spatten en vlekken te vermijden.
- Vul de beker niet voorbij het 50 cl merkteken om spatten/vlekken te vermijden.
- De mixvoet (E) niet langer dan 30 seconden op de turbo snelheid gebruiken.
  - Schroef de mixervoet (E) op het motorblok (A), en controleer of het voetstuk helemaal tot het einde is vastgeschroefd, steek vervolgens de stekker in het stopcontact. **Afb. 4**.
  - Steek de mixervoet (E) halverwege de kom/het bakje **Afb. 5** en druk de bedieningsknop in (B1 of B2).

NL

LET OP : Het apparaat nooit leeg laten werken.

- Verwijder de kom/pan van zijn warmtebron om warme bereidingen te mixen. U hoeft de mixervoet niet te bewegen in de bereiding voor een grotere efficiëntie. Houd het apparaat halverwege en in het midden van de kom/pan.
- Voor vezelige voedingsmiddelen (prei, rabarber, enz.), dient u de mixervoet regelmatig te reinigen tijdens het mixen. Volg hierbij altijd zorgvuldig de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen van het product.
- Voor fruitbereidingen, moet u het fruit vooraf in stukken snijden en ontpitten.
- De mixer niet gebruiken voor bereidingen met harde voedingsmiddelen (suiker, chocolade, koffiebonen, ijsblokjes).

- **Mini Hakker 150 ml: Afb. F & 6**
  - Plaats het mes (F2) op de as van de kom (F1).
  - Doe de voedingsmiddelen in de kom (F1), plaats vervolgens het onderdeksel (F3) en installeer tenslotte het deksel (F4).
  - Plaats het motorblok (A) op het deksel (F4).
  - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
  - Verwijder het motorblok (A), het deksel (F4) en tenslotte het onderdeksel (F3).
  - Verwijder het mes (F2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
  - Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
  - **Het apparaat nooit leeg gebruiken.**

- **Hakmolen 450 ml: Afb. G & 7**
  - Plaats het mes (G2) op de as van de kom (G1).
  - Doe de voedingsmiddelen in de kom (G1) en plaats vervolgens het deksel (G3).
  - Plaats het motorblok (A) op het deksel (G3).
  - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
  - Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (G3).

- Verwijder het mes (F2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
- Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
- **Het apparaat nooit leeg laten werken.**

• **Veeldradige garde: Afb. H & 8**
- Monteer de veeldradige garde (H2) op de aandrijving (H1).
- Plaats de aandrijving (H1) op het motorblok (A).
- Tot aan het einde vastschroeven.
- Als u klaar bent, schroeft u de aandrijving (H1) los en verwijdert u de garde (H2).
- De garde niet langer dan 3 minuten op de turbo snelheid gebruiken.

COMPATIBELE ACCESSOIRES IN RECEPTEN

Mixervoet Afb. A, B, E, D.

• **Groentensoep, snelheid TURBO:**

500 g aardappelen, 400 g wortelen, 1 prei, zout, peper, 1,8 l water. Stoom gedurende 10 minuten. Mix gedurende 30 seconden op de turbo snelheid gebruiken.

Mini Hakker 150 ml Afb. F:

• **Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:**
Knoflook, fijne kruiden, uien.
70 g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 3 seconden. Snelheid TURBO.

Hakmolen 450 ml Afb. G:

• **Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:**
Knoflook, fijne kruiden, uien.
200 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 10 seconden. Snelheid TURBO.

Fijne garde Afb. H:

Opgeklopt eiwit.
4 eiwitten in 3 minuten. Snelheid 1.

REINIGING

• **Ga voorzichtig om met het mes. Het is heel scherp.**
• Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
• U moet het accessoire voet mayonaise onmiddellijk na gebruik op de volgende manier schoonmaken:

1. Spoel de voet mayonaise onder warm, stromend water om zoveel mogelijk restjes van het accessoire te verwijderen.
2. Doe 150 ml (als u meer dan 150 ml water gebruikt ontstaat er gevaar voor opspattend water) warm water en enkele druppels afwasmiddel in de grote beker van 800 ml en gebruik het apparaat 10 tot 15 seconden op snelheid Turbo.
3. Vervang het water in de beker door warm water en laat het accessoire in bovenvermelde omstandigheden draaien.

- Respecteer bovenstaande voorschriften voor een goede schoonmaakbeurt.
- Schoonmaakbeurten in de vaatwasser of met de hand zijn aanvullend maar niet voldoende.
- Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn geschikt voor de vaatwasmachine **uitgezonderd het motorblok (A) en de aandrijfdeksels (F4, G3, H1)**. Deze kunt u schoonmaken met een licht bevochtigde spons.
- Gebruik geen schuursponzen of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Het motorblok (A1) nooit in water onderdompelen. Veeg deze schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Als de accessoires verkleuren door de voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappellen, ...), wrijf ze dan in met een doek gedrenkt in slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.

NL

WAT KUNT U DOEN ALS UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

- Controleer:

Of uw apparaat goed op het lichtnet is aangesloten. Of het snoer in goede staat is.

Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting, het apparaat zal automatisch uitschakelen in geval van oververhitting.

Laat in dat geval uw apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Functioneert uw apparaat nog steeds niet?

Richt u tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).

ACCESSOIRE

- U kunt de volgende artikelen bij uw detailhandelaar of een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje) verkrijgen :

Mini hakker 150 ml :

70 g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 3 seconden op turbo snelheid.

Hakmolen 450 ml :
Met dit accessoire kunt u 200 g rundvlees hakken in slechts 10 seconden.

Mixervoet:
Met dit accessoire kunt u heerlijke soepen maken.

Fijne garde:
Met dit accessoire kunt u het eiwit gemakkelijker tot sneeuw kloppen.

Opgelet, als u een accessoire wilt bijbestellen, kunt u deze bijsluiter gebruiken of ons de code van uw apparaat DDXXXXXX of HBXXXXXX doorgeven.



Help mee het milieu te beschermen!

ⓘ Uw apparaat bevat verscheidene waardevolle of recyclebare materialen.

➲ Breng deze materialen naar een collectepunt of naar een servicecentrum voor de verdere afwerking ervan.

Thank you for choosing an appliance from the range, exclusively designed for preparing food and domestic use.

DESCRIPTION

A Motor unit
B Speed start button
B1 Speed 1
B2 TURBO speed
C Mayonnaise blender
C1 Mayonnaise blender
C2 Cup
D 0.8L jug

Compatible accessories:

E Mixer foot (plastic or metal depending on model)
F Mini chopper 150 ml
F1 Bowl
F2 Blades
F3 Inner cover
F4 Lid
G Chopper 450 ml
G1 Bowl
G2 Blades
G3 Reducer
H Multi-wire whisk
H1 Reducer
H2 whisk

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer cannot accept any liability for non compliant appliance use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer or an authorised service centre (see list in the service booklet) in order to avoid danger.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply when it is unattended and before assembling, dismantling or cleaning it. Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This device should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The blades are extremely sharp: handle them with care so as not to do yourself any harm when you are emptying the bowl, when assembling /dismantling the blades on the bowl and during cleaning.
- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Do not touch any moving parts (blades…). **Fig. 1 and Fig. 3**
- Do not allow your hair, scarves, ties etc. to hang over the bowl when the appliance is in use.
- Never use this appliance for mixing any items other than food ingredients.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not

sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.

- Children shall not play with the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- All maintenance, other than cleaning and everyday upkeep by the customer, must be performed by an authorised service centre.
- For your safety, only use accessories and spare parts that are approved for your appliance and which are sold at authorized service centres.
- Do not leave the power cord within the reach of, close to or in contact with sources of heat or sharp edges.
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the

first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Please remember to disconnect the appliance from the power supply when it is left unattended and before inserting or removing the accessories or before cleaning it. Never unplug the appliance by pulling on the power cord.
- For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations: Low Voltage Directive, Electromagnetic compatibility, Environment, Materials in contact with food articles.
- If your appliance "jams" during processing, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.
- Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. Leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

USE

- Before first use, wash the accessories with a little washing-up liquid and warm water. Rinse and dry them thoroughly.

Mayonnaise blender:
- Fix the mayonnaise blender (I1) on the motor unit (A) **fig. 2**.
- The mayonnaise blender accessory allows you to prepare all kinds of sauces (mayonnaise, mustard sauce, garlic sauce, salad dressing, yoghurt-based sauces...).

Mayonnaise:
- Drop an egg yolk into the cup (C2).
- Add one tablespoon of strong mustard and one tablespoon of vinegar or lemon juice.
- Add some oil (olive or sunflower oil) without exceeding the filling level indicated on the cup.
- Press the blender against the bottom of the cup (so that the blade of the accessory gets in contact with the egg yolk), hold the cup and turn on the Turbo speed for at least 5 seconds, then slowly take the blender out of the mixture while the appliance is running. You can continue then to homogenize your sauce. Maximum operation time: 30 seconds at TURBO speed.

- For successful recipes, the mayonnaise blender must always be used with its specific cup.
- We recommend you to wash the blender immediately after use.
- Attention: Do not to use the mayonnaise blender for purposes other than preparation of sauces, especially, it is not suitable for the mixing of soup.

USING COMPATIBLE ACCESSORIES

- **Mixer foot: Fig. 4 et 5**
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (D) to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.
- Do not operate the mixing foot (E) at turbo speed for more than 30 seconds at TURBO speed.
  - Screw the blender foot (E) onto the motor unit (A), and ensure that the foot is screwed on completely before plugging in the appliance. **Fig. 4.**
  - Insert the blender foot (E) halfway down into the container **Fig. 5** and press the speed start button (B1 or B2).

IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the mixer foot around in the preparation. Instead insert the foot in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food.
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the foot regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).

- **Mini chopper 150 ml : Fig. F & 6**
  - Fit the blades (F2) onto the drive pin of the bowl (F1).
  - Place the ingredients in the bowl (F1) then fit the inner cover (F3) then the lid (F4).
  - Fit the motor unit (A) onto the lid (F4).
  - Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2) and process food.
  - Remove the motor unit (A) then the lid (F4) then the inner cover (F3).
  - Remove the blades (F2), holding it by its plastic part.
  - After use, remove the ingredients.
  - **Do not operate this accessory when empty.**

EN

- **Chopper 450 ml : Fig. G & 7**
  - Fit the blades (G2) onto the drive pin of the bowl (G1).
  - Place the ingredients in the bowl (G1) then fit the cover (G3).
  - Fit the motor unit (A) onto the cover (G3).
  - Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2).
  - Remove the motor unit (A) then the cover (G3).
  - Remove the blades (G2) holding it by its plastic part.
  - After use, remove the ingredients.
  - **Do not operate this accessory when empty.**

- **Multi-wire whisk: Fig. H & 8**
  - Fit the multi-wire whisk (H2) onto the reducer (H1).
  - Fit the reducer (H1) onto the motor unit (A).
  - Turn until it is locked in place.
  - After use, unscrew the reducer (H1) and remove the whisk (H2).
  - Do not operate the multi-wire whisk at turbo speed for more than 3 minutes.

COMPATIBLE ACCESSORIES IN RECIPES

Mixer foot Fig. A, B, E, D.

- **Vegetable soup, turbo speed:**

  500 g potatoes, 400 g carrots, 1 leek, salt, pepper, 1.8 L water. Steam for 10 minutes. Mix for 15 seconds at turbo speed.

Mini chopper 150 ml Fig. F :

- **With this accessory, you can chop:**
  Garlic, Fresh Herbs, Onions.
  70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 3 seconds at TURBO speed.

Chopper 450 ml Fig. G :

- **With this accessory, you can chop:**
  Garlic, Fresh Herbs, Onions.
  200 g of raw beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 10 seconds at TURBO speed.

Multi-wire whisk Fig. H :

Whisked egg whites.
4 egg whites in 3 minutes. Speed 1.

CLEANING

- **Handle the blade carefully, it is extremely sharp.**
- Unplug the appliance before any other cleaning operations.
- It is essential to clean the mayonnaise accessory as follows immediately after use:
  1. Rinse the mayonnaise accessory under a warm tap to remove as much residue as possible.
  2. Operate at Turbo speed for 10 to 15 seconds in the large 800 ml jug containing 150 ml (more than 150 ml gives a risk of splashing) of warm water with a few drops of washing-up liquid added to it.
  3. Replace the water in the jug with hot water and then operate the accessory in the same conditions as above.
- For correct cleaning, follow the instructions above.
- Washing in the dishwasher or traditional washing in the sink are complementary but are in no case sufficient.
- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (F4, G3, H1),** they can only be cleaned with a damp cloth.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A) in water or any other liquid. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth dipped in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- Check:
  That your appliance is plugged in correctly to the mains.
  That the power cord is in good condition.
  Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. In this case, leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

Your appliance will still not work?
HELPLINE:
If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: See contact list attached.

ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml:
70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 3 seconds at TURBO speed.

Chopper 450 ml :
With this accessory, you can mince or chop 200 g beef in 10 seconds.

Mixer foot:
You can use this accessory to make delicious soups.

Multi-wire whisk:
You can use this accessory to easily beat egg whites to stiff peaks.

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DDXXXXXX or HBXXXXXX.



Environment protection first !

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱUՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I **HERCEGOVINA**	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za** **potrošače** **033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**

COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε Όδος Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ 14564 Κάτω Κηφισιά	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	**1588-1588**
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 20 50 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	**886-2-2833 3716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire,SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city, Vietnam	1 year	**+84-8 38644037** **+84-8 38645830**

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Պաձաոքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء /تاريخ خريr تاريخ

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты жәнe мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه /وا نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة /مهر خرده فرو

0 828 774 - 7/13
Réalisation : Espace-Graphique